

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Wingko merupakan salah satu kue tradisional yang terbuat dari parutan daging buah kelapa, tepung ketan dan gula pasir. Wingko mempunyai rasa gurih yang diperoleh dari kelapa parut dan berbentuk bulat pipih dengan tekstur yang kenyal. Produk ini merupakan makanan semi basah yang banyak diproduksi dengan skala rumah tangga (Murdijati, 2007).

Tepung ketan merupakan bahan dasar pembuatan wingko, dimana produksi tepung ketan di Indonesia mencapai sekitar 42.000 ton per tahun. Penggunaan tepung ketan umumnya sebagai bahan olahan untuk industri makanan, namun persediaan beras ketan masih terbatas sehingga membuat Indonesia harus mengimpor beras ketan. Berdasarkan data pada tahun 2015 menyebutkan bahwa impor beras ketan mencapai 509.37 ton yang berasal dari Thailand dan Vietnam, sedangkan sentra produksi ketan di Indonesia hanya ada di tiga daerah seperti di Subang dan Lumajang (Pokja, 2013 dalam Fathnoer, 2014). Oleh sebab itu, untuk mengurangi penggunaan tepung ketan diperlukan bahan pengganti, dalam hal ini yaitu tepung ubi jalar.

Hampir 90% produksi ubijalar di Indonesia digunakan untuk bahan pangan dengan tingkat konsumsi 2,12 sampai 8,64 kg/kapita/tahun dari tahun 2016-2020 (Suryani, 2016). Produksi ubijalar di Provinsi Jawa Timur pada tahun 2015 tercatat 350.516 ton dari luas panen 12.782 ha (BPS 2015). Hal tersebut memberikan peluang produksi ubi jalar sebagai peningkatan diversifikasi pangan, salah satunya yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung sebagai bahan campuran pembuatan wingko.

Penelitian ini menggunakan 3 varietas ubi jalar berdasarkan warna yaitu ubi jalar putih, ubi jalar orange, dan ubi jalar ungu, karena kesukaan konsumen terhadap warna daging ubi jalar berbeda-beda. Selain itu, dari ketiga varietas tersebut memiliki karakteristik yang berbeda, salah satunya yaitu perbedaan kandungan amilosa dan amilopektin yang akan mempengaruhi tekstur dari wingko. Kandungan amilosa pada tepung ubi jalar putih, ubi jalar orange, dan ubi jalar ungu berturut-turut adalah 18,50%, 18,02%, dan 17,23%, sedangkan kandungan amilopektin pada tepung ubi jalar putih, ubi jalar orange, dan ubi jalar ungu berturut-turut adalah 40,1%, 41,98%, dan 39,5%.

Terdapat penelitian yang menambahkan beberapa tepung untuk mengurangi penggunaan tepung ketan pada wingko, salah satunya dari Trisnawati (2015) yaitu dengan menambahkan tepung kedelai sebagai pengganti tepung ketan. Namun, produksi kedelai yang ada di Indonesia masih rendah dimana lebih dari setengah kebutuhan kedelai dalam negeri 70% masih impor (Riniarsi, 2015). Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan tepung dari pangan lokal, salah satunya yaitu ubi jalar.

Berhubungan dengan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian terhadap wingkodari tepung ubi jalar untuk mengurangi penggunaan tepung ketan dengan judul “Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Ketan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Wingko”.

I.2 Tujuan

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini antara lain :

1. Mengetahui pengaruh varietas tepung ubi jalar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik wingko
2. Mengetahui pengaruh proporsitepung ubi jalar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik wingko

I.3 Hipotesis

1. Terdapat pengaruh varietas tepung ubi jalar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik wingko
2. Terdapat pengaruh proporsitepung ubi jalar terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik wingko

